

Taccoring vom Pampered Chef Zauberstein



Kauft euch entweder gemischtes Hackfleisch oder Rinderhackfleisch und gebt dies mit den Gewürzen eurer Wahl in die Pfanne zum Anbraten. Ich habe der Hackfleischmasse noch BBQ Grillsenf hinzugegeben, das gibt dem ganzen einen rauchigen Geschmack. Zum Schluss gebt ihr noch ca. 350 Gramm geriebenen Emmentaler dazu und vermischt es mit der Hackfleischmasse.

Beim Taccoring benutze ich Knack und Back Croissants Teig - das ist sehr selten, dass ich einen Fertigteig benutze, aber hier greife ich gerne auf "Knack und ZackZack hehe" zurück.

- Ihr braucht 2 Packungen von dem Croissant Teig.
- Ihr legt die Teigdreiecke so auf den [Zauberstein](#), das in der Mitte noch etwas Platz frei bleibt und die Dreiecke wie eine Sonne auf dem Stein liegen - die lange Spitze zeigt nach außen.
- Nun gebt ihr die abgekühlte Hackfleischmasse mit dem großen Portionierer in der Mitte auf den Teig und klappt dann die lange Spitze des Teigdreiecks zur Mitte hin über die Hackfleischmasse. (uff was für ein Satz und ich hoffe ihr versteht wie ihr es tun sollt :)
- Vorgeheizter Backofen 230 Grad Ober-/Unterhitze/Rost/unterstes Einschubfach für etwa 25-30 Minuten. Da jeder Backofen anders ist bitte ich euch auf Augenkontakt zu bleiben.

Martina Ziehl mit Pampered Chef – Fachberatung mit Onlineshop: ziehl.shop-pamperedchef.de